UNOLD ELECTRO

Modell 48754/48756

Flying Raclette

Bedienungsanleitung & Rezepte
Instructions for use and recipes
Mode d'emploi et recettes
Gebruiksaanwijzing en recepten

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 48754 orange/anthrazit und 48756 silber/anthrazit
Stand: Juli 2006
Copyright: © UNOLD AG
Vertrieb und Service für elektrotechnische Produkte
D-68766 Hockenheim

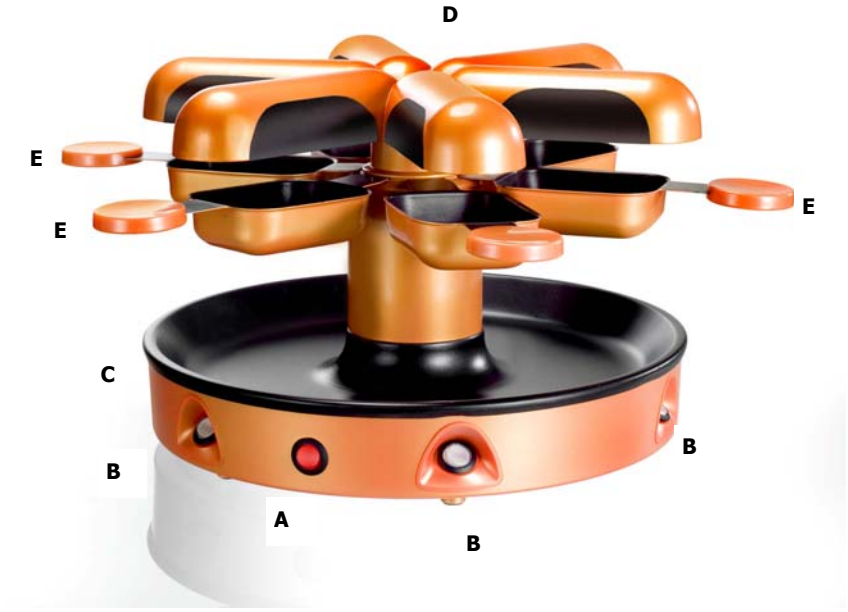
Inhaltsverzeichnis

Einzelteile 2
Service-Hotline Deutschland 2
Bedienungsanleitung 3
Technische Daten 3
Sicherheitsbestimmungen 3
Inbetriebnahme 4
Bedienung des Geräts 4
Reinigung und Aufbewahrung 5
Zubereitung von Raclette 5
Rezepte 6
Instructions 11
Technical Specification 11
Safety instructions 11
Technical service: 12
First time use 12
General operation 12
Handling, disassembly and cleaning 12
Preparation of raclette 13
Recipes 14
Mode d'emploi 19
Specifications techniques 19
Service après vente 19
Consignes de sécurité 19
Première utilisation 20
Utilisation de l'appareil 20
Nettoyage et maintien 20
La préparation du raclette 21
Recettes 22
Gebruiksaanwijzing 27
Technische gegevens 27
Veiligheidsinstructies 27
Ingebruikneming 28
Bediening van het apparaat 28
Reiniging en bewaring 28
Bereiding van Raclette 29
Recepten 30
Entsorgung / Umweltschutz 34
Garantiebestimmungen 35

Modell 48754 orange/anthrazit

Modell 48756 silber/anthrazit

EINZELTEILE



	Deutsch	**English**	**Français**	**Nederlands**
A.	Haupt-EIN-/AUS-Schalter Gerät	ON/OFF Main Switch	Interrupteur principal	Aan-/uit-schakelaar apparaat
B.	EIN-/AUS-Schalter Pfännchen	ON/OFF Switch	Interrupteurs individuels	Aan-/uit-schakelaar pannetje
C.	Geräteunterteil mit integrierter Warmhalteschale	Base with integrated warming plate	Base avec plat de chauffe intégré	Basis met geïntegreerde warmhoudschotel
D.	Geräteoberteil mit integrierten Quarz-heizungen und Ein-hängevorrichtung für Pfännchen	Top element with integrated quartz heaters and attach-ment device for raclette pans	Eléments de chauffage à quartz et affichage de poêlettes	Bovenelement met geïntegreerde kwarts verwarming en inhangvoorrichting voor pannetjes
E.	Raclette-Pfännchen	Raclette pan	Poêlette	Raclette-pannetje

Service-Hotline Deutschland

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Geräts können Sie sich direkt an unsere Beraterin, Frau Blum, wenden:

Montag und Dienstag von 8.00 – 12.00 Uhr und von 13.00 – 17.00 Uhr

Service-Hotline – Rufnummer 01805-941899 (0,12 €/Min.)

Diesen Service können wir leider nur in deutscher Sprache anbieten. Bei Anfragen aus dem Ausland wenden Sie sich bitte an die in den Garantiebestimmungen auf der Rückseite der Bedienungsanleitung genannte Anschrift unseres Kundendienstes.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Technische Daten

Leistung:	1080 W (6 x 180 W), 230 V~, 50 Hz
Gewicht:	Ca. 3,05 kg
Abmessungen:	36,6 x 36,6 x 23,8 cm (L x B x H)
Kabellänge:	85 cm, fest montiert
Ausstattung:	• Integrierte Warmhalteschale mit dreilagiger Quantanium®-Antihaftbeschichtung • 6 einzeln regelbare Quarzheizungen mit Edelstahlabdeckung, mit beleuchtetem EIN/AUS-Schalter
Zubehör:	• 6 extra-tiefe Raclette-Pfännchen mit dreilagiger Quantanium®-Antihaftbeschichtung und mit isolierten Handgriffen • 6 Holzspatel • Bedienungsanleitung mit Rezepten

Technische Änderungen vorbehalten.

!!! BITTE BEACHTEN !!!
Laut TÜV ist aus Sicherheitsgründen die Anbringung eines Warnaufklebers auf allen Oberflächen erforderlich, die beim Betrieb des Gerätes heiß werden.
Sofern Sie diesen Aufkleber entfernen möchten, sollten Sie dieses **vor der ersten Benutzung** tun. Durch die Hitzeentwicklung beim Aufheizen des Gerätes wird die Entfernung zu einem späteren Zeitpunkt sehr schwierig.

Sicherheitsbestimmungen

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Das Gerät ist nur zur Benutzung im Haushalt zugelassen. Eine gewerbliche Nutzung ist nicht zulässig.
3. Schließen Sie das Gerät an eine handelsübliche deutsche Steckdose mit 230 V~ gemäß Typenschild an.
4. Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt und halten Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern und gebrechlichen Personen. Kinder und gebrechliche Personen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine trockene, feste und hitzebeständige Oberfläche. Im Zweifelsfall sollten Sie eine hitzebeständige Platte unterlegen.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht auf Metalloberflächen sowie auf oder in der Nähe heißer Oberflächen.
7. Halten Sie nach allen Seiten einen ausreichenden Abstand (mind. 20 cm) zu Wänden und brennbaren Gegenständen wie z.B. Vorhängen oder Tischdecken.
8. Benutzen Sie nur das vom Hersteller empfohlene Zubehör. Die Verwendung anderen Zubehörs kann zur Beschädigung des Geräts führen und eventuell Gefahren hervorrufen.
9. Wickeln Sie das Kabel bitte immer ganz ab. Das Kabel darf nicht mit heißen Teilen in Berührung kommen.
10. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Tischkante hängt und heruntergezogen werden kann. Vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung. Ziehen Sie nicht an der Zuleitung.

11. Lassen Sie das Gerät nicht längere Zeit eingeschaltet, wenn keine gefüllten Pfännchen zum Überbacken eingehängt sind.
12. **Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Fassen Sie niemals das heiße Gerät an – Verbrennungsgefahr!**

Fassen Sie die Raclette-Pfännchen nur an den Griffen an. Das Unterteil mit den Schaltern (außer innen liegende Warmhalteschale) ist wärmeisoliert und kann daher berührt werden.
13. Das Gerät darf während des Betriebes nicht abgedeckt werden.
14. Das Gerät darf zum Reinigen weder in Wasser getaucht werden, noch darf es mit Wasser in Berührung kommen.
15. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen ziehen Sie bitte den Stecker aus der Steckdose und lassen das Gerät komplett abkühlen, bevor Sie es zur Aufbewahrung wegstellen.
16. Überprüfen Sie Kabel und Stecker regelmäßig auf eventuelle Beschädigungen. Sollten Sie Schäden am Gerät oder an der Zuleitung feststellen, reparieren Sie diese nie selbst, sondern senden Sie das Gerät zur Überprüfung/Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen).

Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch bestimmt.
Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei gewerblicher sowie bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Werkstätten oder Personen.

Inbetriebnahme

Überprüfen Sie den Inhalt der Verpackung auf Vollständigkeit und entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien.

Ziehen Sie den Warnaufkleber gemäß Punkt 12, Sicherheitsbestimmungen, vor der ersten Benutzung ab, falls gewünscht.

Spülen Sie alle abnehmbaren Teile (Pfännchen und Spatel) vor dem ersten Gebrauch in heißem Wasser mit einem milden Spülmittel. Trocknen Sie die Teile gut ab.

Wischen Sie das Gerät sowie die Warmhalteschale mit einem feuchten, weichen Tuch ab. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringen kann.

Trocknen Sie alle Teile mit einem weichen Tuch ab.

Bedienung des Geräts

Zum Zubereiten von Raclette stellen Sie das Gerät mitten auf den Tisch. Sollten Sie nicht sicher sein, ob Ihr Tisch hitzebeständig ist, legen Sie sicherheitshalber eine hitzebeständige Platte (z.B. eine Marmorplatte) unter, jedoch nie eine Metallplatte.

Bevor Sie mit dem Zubereiten von Raclette beginnen, sollten Sie sämtliche Zutaten vorbereiten und auf dem Tisch bereitstellen.

Vergewissern Sie sich, dass sich alle Schalter (**A** und **B**) in der OFF/AUS-Stellung befinden. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

Schalten Sie den Hauptschalter **A** ein. Die Kontrolllampe des Schalters leuchtet auf.

Für jedes Pfännchen gibt es eine separate Heizung mit einem separaten Ein-/ Ausschalter **B** mit Kontrollleuchte.

Heizen Sie die jeweilige Heizung ca. 5-15 Min. vor (siehe Tabelle auf Seite 5), bevor Sie das gefüllte Pfännchen in die Halterung einhängen. Wenn das Gerät bereits aufgeheizt ist und Sie nur eine Pause gemacht haben, verkürzt sich die Aufheizzeit.

Je nach Anzahl der benutzten Heizungen variiert die erforderliche Zeit für das Vorheizen und die Zubereitung einer Portion Raclette. Sind alle sechs Pfännchen gleichzeitig in Betrieb, geht die Zubereitung am schnellsten, da die Quarzheizungen jeweils auch auf die benachbarten Pfännchen Wärme abstrahlen. Werden nur einige Pfännchen benutzt, verlängert sich die Zubereitungszeit. Als Anhaltspunkt hierfür kann die folgenden Tabelle dienen, wobei natürlich auch Ihr persönlicher Geschmack über die Dauer des Überbackens entscheidet.

	Vorheizen	Überbacken
6 Heizungen ein	Ca. 5 Min.	Ca. 3-4 Min.
3 Heizungen ein	Ca. 8 Min.	Ca. 4-5 Min.
1 Heizung ein	Ca. 12 Min.	Ca. 5-6 Min.

Zu Ihrer Sicherheit sind die Quarzheizungen mit einem Thermostat ausgestattet, der die Heizung bei zu starker Erhitzung kurzzeitig abschaltet. Der EIN-/AUS-Schalter bleibt eingeschaltet, so dass nach einer kurzen Abkühlphase die Heizung automatisch weiterheizt.

Schalten Sie nach Gebrauch zuerst die separaten EIN/AUS-Schalter **B** aus, dann das Gerät am Hauptschalter **A** und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Reinigung und Aufbewahrung

Stellen Sie alle Einzelschalter **B** sowie den Hauptschalter **A** auf OFF/AUS und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät komplett abkühlen.

Spülen Sie die Pfännchen in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel. Bei starker Verschmutzung können Sie die Pfännchen in heißem Wasser einweichen.

Das Gerät darf zum Reinigen auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden oder mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit in Kontakt kommen. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten, gut ausgedrückten Tuch ab. Achten Sie darauf, dass keine Feuchtigkeit in das Gerät eindringt.

Benutzen Sie niemals Topfkratzer oder scharfe und kratzende Reinigungsmittel, die die Beschichtung beschädigen können.

Achten Sie darauf, dass alle Teile trocken sind, bevor Sie das Gerät wieder benutzen oder zur Aufbewahrung verstauen.

Zubereitung von Raclette

Je nach Bedarf und Anzahl der Gäste kann jede Quarzheizung einzeln ein- und ausgeschaltet werden. Daher kann jeder nach Wunsch eine Pause einlegen und solange die betreffende Quarzheizung abschalten.

Schalten Sie die jeweilige Heizung am separaten EIN-/AUS-Schalter ein. Die Kontrolllampe leuchtet auf.

Füllen Sie die Pellkartoffeln in die Warmhalteschale.

Während die Heizung vorgeheizt wird, füllen Sie nun die Pfännchen nach Ihrem Geschmack bzw. nach unseren Rezepten.

Hängen Sie das Raclette-Pfännchen mit der Nase an der Vorderseite in die entsprechende Halterung unterhalb der Heizung.

Überbacken Sie solange, bis der Käse die gewünschte Konsistenz hat. Da Käse sehr schnell schmilzt und anbrennen könnte, sollten Sie die Zubereitung beobachten.

Sobald der Käse geschmolzen ist, entnehmen Sie das Pfännchen. Lassen Sie den Inhalt auf den Teller gleiten. Sollte der Käse anhaften, lösen Sie diesen mit Hilfe des Holzspatels.

Stellen Sie das heiße Pfännchen auf einen Teller oder eine hitzebeständige Platte.

Wenn Sie eine weitere Portion Raclette zubereiten wollen, können Sie nun Ihr Pfännchen wieder befüllen, einhängen und überbacken. Lassen Sie dazu den separaten EIN-/AUS-Schalter **B** eingeschaltet.

Wenn Sie eine Pause einlegen wollen, entnehmen Sie bitte das Pfännchen und schalten den separaten EIN-/AUS-Schalter **B** auf OFF/AUS, die Kontrollleuchte erlischt.

ACHTUNG!

Das Oberteil mit den Quarzheizungen wird im Betrieb sehr heiß. Bitte berühren Sie das Oberteil nicht, solange dieses noch warm ist. Auch nach dem Ausschalten bleibt das Oberteil noch einige Zeit heiß.

ACHTUNG!

Bitte die Pfännchen nur am Handgriff anfassen, denn die Pfännchen selbst werden beim Überbacken sehr heiß.

ACHTUNG!

Die Pfännchen sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie auf keinen Fall Messer oder Gabeln oder sonstige Metallgegenstände, um anhaftende Lebensmittel zu lösen. Sie könnten die Beschichtung beschädigen.

Rezepte

Das ursprüngliche Raclette bestand aus Pellkartoffeln, Raclettekäse und verschiedenem, eingelegtem Gemüse. Heute sind aber unserem Einfallsreichtum bei den Zutaten fast keine Grenzen gesetzt.

Zusätzlich zu Kartoffeln und Käse können Sie die Pfännchen auch mit Fleisch, Wurst, Wild, Geflügel, Fisch, frischem Obst und Gemüse, sogar auch mit süßen Leckereien füllen. Wer keine Kartoffeln mag kann als Grundlage auch Weißbrot, gekochte Nudeln oder Reis verwenden.

Anstelle des Raclettekäses können Sie auch andere, gut schmelzende Hartkäse verwenden, z.B. Gouda, Greyerzer, Cheddar oder Appenzeller. Auch Weichkäse wie Roquefort und Gorgonzola schmelzen leicht und geben den Gerichten einen pikanten Geschmack. Butterkäse und Camembert sind zarter im Aroma. Sehr mild und leicht schmelzend ist Mozzarella.

Allgemeine Hinweise und Tipps

1. Pro Person braucht man ca. 200 g gekochte Pellkartoffeln (fest kochende Sorte) und 150 g Raclettekäse.
2. Geben Sie nicht zu viele Zutaten in die Pfännchen, sonst kann der Käse, der sich direkt unterhalb der Quarzheizung befindet, verbrennen, bevor die anderen Zutaten gar sind.
3. Erwärmen Sie die Teller, ein kalter Teller lässt den Käse schnell trocken werden.
4. Saucen und Käse bräunen mitunter sehr rasch, deshalb ziehen Sie die Pfännchen mehrmals aus dem Gerät und kontrollieren Sie den Garprozess.
5. Geben Sie Kartoffeln, Nudeln oder Reis heiß in die Pfännchen, so haben Sie kürzere Garzeiten.
6. Stellen Sie alle Zutaten mundgerecht geschnitten in kleinen Schälchen bereit.
7. Heizen Sie das Gerät 5-15 Min. vor.
8. Schneiden Sie die größeren Fleischstücke (z.B. Entenbrust) in 1 cm dicke Scheiben, um die Garzeit zu verkürzen.

Die folgenden Rezepte sind jeweils für eine Person berechnet. Bitte vervielfältigen Sie die Zutaten entsprechend der Anzahl der Gäste.

Kartoffeln, Käse und …. Das ursprüngliche Raclettegericht

Zutaten:

200 g gekochte Kartoffeln mit Schale

150 g Raclettekäse in ca. 3 mm Scheiben

100 g Mixed Pickles

etwas Öl oder Butter für das Pfännchen

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden, Pfännchen hauchdünn buttern, mehrere Kartoffelscheiben in das Pfännchen schichten, 1 EL Mixed Pickles darauf legen, mit einer Scheibe Käse abdecken, raclettieren.

Tipps:

Sie können Ihren Gästen auch bunte Platten mit verschiedenen Zutaten anbieten. Dann kann jeder sein Pfännchen nach eigenem Geschmack füllen.

Einige Vorschläge: (rechnen Sie pro Person mit 100 – 200 g zusätzlichem Belag, natürlich lässt sich die Liste beliebig erweitern)

Gemüse:

getrocknete, eingeweichte Steinpilze, frische Pilze in Scheiben, Rosenkohl gedämpft, Zucchini-, Tomaten-, Auberginen-, Lauch- oder Zwiebelscheiben, Mais, Spargel, Schwarzwurzel- oder Möhrenstücke (vorher garen), Lauchzwiebel in Ringen, blanchierter Spinat, Rucola oder Mangoldblätter, Erbsenschoten.

Fisch und Krustentiere:

geräucherter Lachs, Forellenfilets, gedämpfte Schollenfilets, Thunfisch im eigenen Saft (Dose), gedämpfte Seezunge oder Kabeljaufilets, Garnelen, Krabbenfleisch

Fleisch und Geflügel:

gebratene oder gekochte Hähnchen- oder Putenbrust in Scheiben, Streifen oder Würfeln, gekochter Schinken, gebratene Kalbsleber, gegarter Hasenrücken ausgelöst und in Scheiben geschnitten, kleine Bratwürstchen gebraten, gebratene kleine Hackfleischtaler, kleine gebratene Filets, gebratene Entenbrust.

Obst:

Bananen, Mango, Papaya, Erdbeeren, Ananas, Birnen, Äpfel, Waldbeeren. Bei Beeren eignen sich frische und aufgetaute Früchte.

Statt Käse können Sie auch Saucen (Cremes) verwenden:

Zitronensauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, ¼ TL geriebene frische Zitronenschale, 1 EL Zitronensaft, 1 Prise Muskat, 3 EL Milch, 30 g geriebener Parmesan, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten vermischen (z. B. mit dem ***ESGE-Zauberstab***®)

Orangensauce

Zutaten wie Zitronensauce, statt Zitronensaft und -schale Orangensaft und –schale verwenden. Nach Belieben ¼ TL Currypulver zufügen.

Mandelsauce

25 g geschälte Mandeln, 100 g Feta-Käse, 2 EL süße Sahne, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer.

Die Mandeln kurz in der Pfanne rösten und abkühlen lassen, dann fein hacken oder mahlen (z. B. mit dem ***ESGE-Zauberstab***® und der ***ESGE-Zauberette***®). Alle Zutaten in einen elektrischen Zerkleinerer füllen und fein pürieren.

Tipp: Statt Mandeln können Sie auch Pistazien, Erd- oder Walnüsse nehmen.

Tomatensauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 EL Sahne, 1 getrocknete in Olivenöl eingelegte Tomate, 1 Knoblauchzehe, Cayennepfeffer, Salz, Pfeffer

Doppelrahmfrischkäse und Sahne mischen, Tomate fein zerkleinern (z.B. mit dem ***ESGE-Zauberstab***®) ebenso die Knoblauchzehe, mit Käsecreme vermischen. Mit Cayennepfeffer, Pfeffer und Salz würzen.

Knoblauchsauce

1 ganze Knoblauchknolle, 100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL Sahne, ½ Bund glatte Petersilie ohne Stiele fein zerkleinert, Salz, Pfeffer

Die ganze Knoblauchknolle in ein feuchtes Küchenpapier wickeln und in der Mikrowelle 4–5 Min. garen, bis die Zehen weich sind. Die Knolle etwas auskühlen lassen und die Zehen aus den Schalen pellen. Den Knoblauch und alle anderen Zutaten in einem elektrischen Zerkleinerer (z. B. mit dem ***ESGE-Zauberstab***® und der ***ESGE-Zauberette***®) pürieren.

Tipp: Wenn Sie Bärlauch bekommen, geben Sie noch ½ Bund frischen Bärlauch dazu, fein geschnitten.

Joghurtsauce

100 g Sahnejoghurt, 50 g grob geraffelter Gouda

Alle Zutaten vermischen.

Sahne-Meerrettich- Sauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 3 EL saure Sahne, 1 Ei, 1 TL Meerrettich, Pfeffer

Alle Zutaten vermischen.

Pfeffersauce

50 g Doppelrahmfrischkäse, 2 EL süße Sahne, 50 g geriebener Gouda, Salz, 1 TL grüne eingelegte Pfefferkörner

Alle Zutaten vermischen, die Pfefferkörner nur unterheben.

Süße Sauce

100 g Doppelrahmfrischkäse, 1 TL Vanillezucker, ½ EL Honig, 3 EL Sahne

Alle Zutaten vermischen.

Das schmeckt mit den obigen Saucen:

Rotbarsch mit Zitronensauce

Zutaten:

150 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln,
150 g dünnes Rotbarschfilet,
1 Tomate,
1 EL Zwiebelgrün in Ringe geschnitten,
Salz, Pfeffer, Butter,
Zitronensaft

Zubereitung:

Kartoffeln und Tomaten in Scheiben schneiden, Rotbarsch mundgerecht würfeln. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter fetten, einige Kartoffelscheiben hinein legen, darüber einige Würfel Fisch. Den Fisch mit dem Zitronensaft beträufeln, pfeffern, salzen, 1-2 Scheiben Tomaten auf den Fisch legen, mit Zitronensauce bedecken. Das Pfännchen in das Raclettegerät einhängen und 6–8 Min. garen.

Hähnchenfleisch mit Orangensauce

Zutaten:

150 g gekochte Bandnudeln
100 g gares Hähnchenfleisch
Orangensauce
Butter, Salz, Currypulver

Zubereitung:

Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter fetten, einige Nudeln und etwas Fleisch hinein geben, mit Curry, Salz und Pfeffer würzen. Mit Orangensauce bedecken, 3–4 Min. garen.

Spinat mit Mandelsauce

Zutaten:

100 g Blattspinat (TK)
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 TL Butter
150 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat
Butter

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch putzen, fein würfeln und mit der Butter glasig braten, den tiefgekühlten Spinat zugeben und rühren bis der Spinat getaut und heiß ist. Das Pfännchen mit etwas flüssiger Butter fetten, einige Scheiben Kartoffeln hineinlegen, den Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, etwas vom Spinat zugeben, mit Mandelsauce bedecken, 3-4 Min. garen.

Garnelen mit Tomatensauce

Zutaten:
100 g gegarte Garnelen (Glas)
100 g Zucchini in Scheiben
etwas Olivenöl
100 g gekochter Reis
Tomatensauce

Zubereitung:
Die Garnelen und die Zucchinischeiben im geölten Pfännchen ca. 2 Min. braten, öfters wenden. In das gebutterte Pfännchen etwas Reis geben, Zucchini und Garnelen darüber, mit Tomatensauce abdecken und 3–4 Min. garen.

Räucherlachs mit Sahne-Meerrettichsauce

Zutaten:
150 g Spargelstücke (Dose)
100 g Räucherlachs
Butter
Sahne-Meerrettich-Sauce

Zubereitung:
Pfännchen buttern, einige Spargelstücke hineinlegen, etwas Räucherlachs darauf verteilen, mit Sahne-Meerrettichsauce abdecken. 5–7 Min. garen.

Apfel-Kalbsleber mit Joghurtsauce

Zutaten:
150 g Kalbsleber,
1 Apfel,
½ Zwiebel,
150 g Kartoffelpüree (Fertigprodukt),
2 TL Preiselbeeren,
2 TL Öl
Joghurtsauce

Zubereitung:
Die Leber in dünne, mundgerechte Stücke schneiden, Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Scheiben schneiden, Zwiebel putzen, in feine Scheiben schneiden. Leber, Apfel und Zwiebel ganz kurz 2-3 Min. im Pfännchen anbraten. 1-2 EL Kartoffelpüree in das gefettete Pfännchen geben, die gebratene Leber darauf geben. Mit Joghurtsauce abdecken, 3 Min. garen, mit Preiselbeeren servieren.

Kartoffel, Zucchini, Schinken mit Pfeffersauce

Zutaten:
100 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, 100 g kleine Zucchini in Scheiben, 100 g Kochschinken in Streifen, etwas Butter, Salz, Pfeffer, Pfeffersauce

Zubereitung:
Pfännchen buttern, Zucchinischeiben im gebutterten Pfännchen kurz anbraten, von beiden Seiten ca. 2 Min., einige Kartoffel- und Zucchinischeiben in das Pfännchen geben.
Schinken darauf geben, würzen, mit Pfeffersauce bedecken, 3–4 Min. garen.

Kartoffeln mit Knoblauchsauce

Zutaten:
200 g gekochte, geschälte Pellkartoffeln, Knoblauchsauce, Butter

Zubereitung:
Das gefettete Pfännchen mit Kartoffelscheiben halb füllen, mit Knoblauchsauce bedecken und 3–4 Min. garen.

Obst mit süßer Sauce – ein leckeres Dessert

Zutaten:
150 g Obst nach Jahreszeit, mundgerecht zerkleinert
Zitronensaft
süße Sauce

Zubereitung:
Etwas Obst in das Pfännchen legen, mit wenig Zitronensaft beträufeln, mit süßer Sauce abdecken. 3–4 Min. garen.

Vielfalt aus dem Raclette-Pfännchen

Beim Raclettieren sind Ihnen bei der Wahl der Zutaten fast keine Grenzen gesetzt, deshalb können die folgenden Rezepte auch nur eine kleine Anregung sein. Folgen Sie einfach Ihrer Phantasie und kreieren Sie neue Köstlichkeiten:

Gefüllte Tomaten

Zutaten:	**Zubereitung:**
3 kleine Tomaten, 2 Champignons, 1 Scheibe Toastbrot, 2 EL fein gehackte frische Basilikumblätter, 2 fein gehackte frische glatte Petersilie, 50 g Kochschinken, 2 EL saure Sahne, 1 TL Tomatenmark, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter	Toastbrot toasten und mit Pilzen und Schinken in einem elektrischen Zerkleinerer (z. B. dem ***ESGE-Zauberstab***® mit ***ESGE-Zauberette***®) fein hacken. Basilikum, Petersilie, saure Sahne und Tomatenmark zufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mischen, Tomaten damit füllen, das Pfännchen buttern, je 2 Tomatenhälften hinein setzen, Mozzarella in Scheiben auf die Tomaten legen und 6 – 8 Min. garen.

Gefüllte Champignons

Zutaten:	**Zubereitung:**
4 große Champignons, 1 Scheibe Toastbrot, 1 EL gehackte Petersilie, 1 hart gekochtes Ei, 50 g Räucherlachs, 2 EL saure Sahne, 1 TL süßer Senf, ½ TL geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, Butter	Die Pilze abbürsten, Stiele entfernen. Pilzköpfe aufbewahren. Pilzstiele und alle anderen Zutaten wie bei gefüllten Tomaten beschrieben verarbeiten. Die Masse in die Pilze füllen, Mozzarella in Scheiben schneiden, auf die Masse legen. Das Pfännchen buttern und 2 Pilze hineinsetzen. 4 – 6 Min. garen.

Camembert und Preiselbeeren

Zutaten:	**Zubereitung:**
150 g gekochte Bandnudeln, 1 EL Preiselbeeren, 100 g reifer Camembert, Butter	Das Pfännchen buttern, einen Teil der Nudeln hinein geben, Preiselbeeren darauf verteilen, Camembert in Scheiben schneiden und auf die Nudeln legen, 4 – 5 Min. garen.

Salami-Paprika

Zutaten:	**Zubereitung:**
150 g gekochte geschälte Pellkartoffeln, 100 g gegrillte eingelegte Paprikaschoten, 50 g luftgetrocknete Salami in Scheiben, 120 g Raclettekäse, Paprika, Butter	Die Pfännchen buttern, einige Scheiben Kartoffeln hineinlegen, Paprikaschote in Streifen schneiden, einige Streifen auf die Kartoffeln legen, ebenso die Salami mit Raclettekäse abdecken. 3–4 Min. garen, mit Paprika bestäuben.

Tomaten-Basilikum-Crostini

Zutaten:	**Zubereitung:**
1 Fleischtomate, 2 EL frische Basilikumblätter, 12 grüne kernlose Oliven, Salz, Pfeffer, 100 g Mozzarella, 6 dünne Scheiben Baguette, Olivenöl	Tomate würfeln, Basilikum fein schneiden, Oliven in Ringe schneiden, das Pfännchen einölen, das Brot in das Pfännchen legen. Tomatenwürfel, Basilikum und Oliven auf dem Brot verteilen, salzen, pfeffern, mit Mozzarella abdecken und 4 – 6 Min. garen.

INSTRUCTIONS

Technical Specification

Power rating:	1080 W (6 x 180 W), 230 V~, 50 Hz
Weight:	Approx. 3,05 kg
Dimensions:	Approx. 36,6 x 36,6 x 23,8 cm (WxDxH)
Cable length:	Approx. 85 cm
Features:	• Integrated warming plate with three layer Quantanium® non-stick coating • 6 separately controllable quartz heaters with stainless steel cover, each switch with integrated control lamp
Accessories:	• 6 extra deep raclette pans with three layer Quantanium® non-stick coating and insulated handles • 6 wooden spatulas • Instructions with recipes

Technical modifications reserved.

Safety instructions

1. Please read the instructions carefully before using the appliance and keep them in a safe place.
2. Only use the appliance for domestic purposes as indicated in these instructions. Commercial use is not authorized.
3. Connect the appliance only to a 230 V AC power socket acc. to German standard and as per rating label.
4. User should be nearby at all times to supervise the appliance while it is operating. Keep children and infirm persons away from the appliance to avoid danger Do not let them use the appliance without supervision.
5. Only operate the appliance on a dry, flat, solid, and heat resistant surface. In case of doubts use a heat resistant, non-metallic plate under the appliance.
6. Do not use the appliance on a metal surface or near hot surfaces.
7. Keep a sufficient distance to all sides of at least 20 cm to walls and to inflammable materials such as curtains or tablecloths.
8. Never use accessories other than those recommended by the manufacturer. These could cause a risk of injury or damage to the appliance.
9. Before using the appliance unwrap the cord completely and avoid any contact of the cord with hot parts of the appliance.
10. Make sure that the cord is sufficiently protected against any entrapments or unintentional pulling. Do not bend the cable. Do not pull at the cord.
11. Do not leave the appliance switched on for a longer time, if no pan is inserted.
12. **The appliance becomes very hot during use. Never touch any hot surfaces during operation – risk of burning!**

Always use the insulated handles of the raclette pans. The raclette base (except warming plate inside) incl. the ON/OFF switches are insulated as well and can be touched without the risk of burn.
13. Do not cover the appliance during operation.

14. Never immerse the appliance in water or any other liquid and avoid any contact with water.
15. After use and before cleaning, disconnect the appliance. Ensure that the appliance has cooled down before cleaning or storing it.
16. Check the cable and the plug regularly with regard to damages. Never use the appliance if there is any apparent damage of the power cord or the appliance. In this event please send the appliance to our technical service for examination and/or repair (address see guarantee conditions, last page).

The appliance is only provided for domestic use.
The manufacturer does not assume any warranty in case of commercial or improper or incorrect use or after repair by unauthorized third parties.

Technical service:

For technical and handling questions, please contact our after-sales service. Address see rear side of instruction booklet.

First time use

Before assembling the appliance, check if all parts are complete and remove all packing materials.

Clean all removable parts such as raclette pans and spatulas in hot soapy water and dry them carefully.

Remove the warning sticker ⚠ as per point 12, Important Safeguards, before using the appliance for the first time.

Wipe the appliance with a damp cloth but make sure, that no water can penetrate into the appliance.

Dry all parts with a soft cloth before using the appliance.

General operation

For raclette place the appliance in the middle of the table. If you are not sure that the table is heat resistant, place a heat resistant non-metallic plate under the appliance, e.g. a marble plate.

Before starting, prepare all ingredients, fill them in small dishes and place them on the table.

Make sure that all switches (**A** and **B**) are in the OFF position. Connect the plug to the power mains.

Bring the main switch **A** in ON/EIN position. The control lamp turns on.

Each of the six heaters has a separate switch **B** with control lamp and must be switched on separately. This allows each guest to determine individually when and how long he wants to prepare raclette.

Preheat the respective heater for about 5 to 15 min. before attaching the filled raclette pan into the recesses in the central pillar.

Depending on the number of heaters used at the same time, the preparation time may vary. If all heaters are used at the same time, the preparation is quite rapid, if only one or few heaters are used, it may take longer. The table below may serve as a clue, but also your personal taste decides on the cooking time.

	Preheat	Gratinate
6 heaters ON	Approx. 5 min.	Approx. 2-4 min.
3 heaters ON	Approx. 10 min.	Approx. 3-5 min.
1 heater ON	Approx. 15 min.	Approx. 5-7 min.

For your safety the appliance is equipped with a thermostat, which switches off the heater, whenever it becomes too hot, while the sub-switch rests in ON position. As soon as the heater has cooled down, gratinating will be continued.

After use, first switch off the sub-switches **B**, then the main switch **A** and remove the plug from the power mains.

Handling, disassembly and cleaning

Switch sub-switches **B** and main switch **A** to the AUS/OFF position and disconnect the plug from the mains.

Allow the appliance to cool down before cleaning it.

Clean the raclette pans in warm soapy water. In case of incrustations you may soak the pans for some time in hot soapy water before cleaning them.

Do not immerse the appliance (**C/D**) into water or any other liquid. Just wipe the appliance element with a damp cloth. Ensure that moisture does not penetrate into the appliance.

Never use any abrasive substances such as scouring pads, steel wool, cleansing powders for cleaning. There is the risk of damaging the appliance and the non-adhesive coating.

All parts must be dried before storing the appliance or using it again.

Preparation of raclette

Due to the sub-switches **B** each heater can be switched on or off separately. When taking a break, the respective heater has to be switched off.

To prepare raclette operate the respective sub-switch **B** and the control lamp turns on.

Fill the potatoes into the warming plate **C**.

Preheat the heater for a few minutes and fill in the meantime the raclette pans with ingredients according to your taste or to our recipes.

Hang up the raclette pan in the respective recess of the center pillar of the raclette grill underneath the heater.

Gratinate until the cheese is melting. Please observe the gratinating closely, as the cheese will melt rapidly and might burn, if left too long under the heater.

As soon as the cheese has melted, take the pans out of the appliance and slide the food onto a dish. If the food sticks on the pan, use a wooden spatula to release it.

Place the hot raclette pans on a dish or a heat-resisting plate.

You can either prepare your next raclette portion. Just leave the sub-switch **B** in ON/EIN position.

If you want to take a break, remove the pan and switch off the sub-switch **B.** The control lamps turns off.

ATTENTION!

The top of the appliances becomes very hot during operation and stays hot for a certain time after switching off. Do not touch the hot surface.

ATTENTION!

The raclette pans become hot during operation, only use the insulated plastic handles to take them out of the appliance.

ATTENTION!

The raclette pans are covered with a non-stick coating. Never use knifes or other metal tools to remove food from the pan as scratches damage the coating.

The original raclette consists of potatoes, raclette cheese and mixed pickles. Today, our phantasy allows a variety of ingredients and variations.

In addition to the potatoes and the cheese you may fill the raclette pans with meat, sausage, game, poultry, fish, fresh fruit and vegetables, even with sweets. And if you don't like potatoes, just try white bread, cooled pasta or rice instead.

Instead of raclette cheese other well melting hard cheese can be used, e.g. Gouda, Greyerzer, Cheddar or Appenzeller. Even soft cheeses such as Roquefort and Gorgonzola are delicious. Butter cheese and Camembert give a mild taste. Very mild and creamy is Mozzarella.

General remarks

1. One needs about 200 g of cooked potatoes and 150 g of raclette cheese per person.
2. Do not fill too much ingredients into the raclette pans, as the cheese (being directly underneath the heater) may burn while the other ingredients may not be cooked.
3. Warm the dishes, as melted cheese becomes hard on cold dishes.
4. Sauces and cheese brown rapidly, so you should closely supervise cooking.
5. Potatoes, noddles or rice should still be hot when being filled into the pans to shorten the cooking time.
6. Prepare all ingredients in bite-sized pieces in small dishes and arrange them on the table around the appliance.
7. Preheat the appliance approx. 5 min.
8. Cut the meat (e.g. duck breast) into 1 cm thick slices to shorten the cooking time.

The following recipes are for one person.
Please multiply the quantities by the number of guests.

Potatoes, cheese and …. The original raclette

Ingredients:

200 g cooked potatoes, unpeeled
150 g raclette cheese in slices of approx. 3 mm
100 g mixed pickles
oil or butter to brush the raclette pans

Preparation:

Peel the potatoes and cut them into thin slices, butter the raclette pans, fill some potato slices into the raclette pans, add 1 tblsp of mixed pickles, and cover it with a slice of cheese, then gratinate.

Recommendation:

Offer your guests a choice of different ingredients to allow everyone to fill the pans according to their taste. Some suggestions: (provide approx. 100–200 g additional toppings per person, the list below can still be completed)

Vegetables:

dried soaked ceps, fresh mushrooms in slices, steamed Brussels sprouts, courgettes, tomatoes, eggplant , leek, onions, corn, asparagus, black salsifies or carrots (precooked), scallions, spinach (precooked), rocket or mangold leaves, pea pods.

Meat and poultry:

roasted or cooked chicken or turkey fillets in slices or cubes; cooked ham, roasted calf liver, roasted rabbit back without bones and cut into slices, small roasted sausages, small meatballs, small roasted fillets, roasted duck breast.

Fish and seafood:

smoked salmon, trout fillets, steamed plaice, tuna (conserved), steamed sole or cod fillets, shrimps, crabmeat

Fruit:

bananas, mango, papaya, strawberries, pineapples, pears, apples, blueberries (fresh or frozen).

Instead of cheese you may also use sauces to gratinate:

Lemon sauce

100 g full-fat cream cheese, ¼ tsp of grated fresh lemon peel, 1 tblsp of lemon juice, 1 pinch of nutmeg, 3 tblsps of milk, 30 g grated Parmesan cheese, salt, pepper

Mix all ingredients (e.g. with a hand blender).

Orange sauce

Same ingredients as for lemon sauce, but instead of lemon juice and peel use orange juice and peel. Add up to ¼ tsp of curry powder to taste.

Yoghurt sauce

100 g cream yoghurt, 50 g grated Gouda cheese

Mix all ingredients (e.g. with a hand blender).

Pepper sauce

50 g full fat cream cheese, 2 tblsp of sweet cream, 50 g of grated Gouda cheese, salt, 1 tsp of pickled green pepper peppercorns

Mix all ingredients (e.g. with a hand blender), add the pepper grains at last.

Almond sauce

25 g peeled almonds, 100 g Feta cheese, 2 tblsp of sweet cream, 1 clove of garlic, salt, pepper.

Roast the almonds in a pan and let them cool down, then chop or grate the almonds e.g. with a handblender. Mash all ingredients with a hand blender.

Recommendation:
Add pistachios, peanuts or walnuts instead of almonds.

Creamy horseraddish sauce

100 g full fat cream cheese, 3 tblsps of sour cream, 1 egg, 1 tsp of grated horseraddish, pepper

Mix all ingredients (e.g. with a hand blender).

Tomato sauce

100 g full-fat cream cheese, 1 tblsp of cream, 1 dried tomato in olive oil, 1 clove of garlic, cayenne pepper, salt, pepper

Mix full fat cream cheese and cream, cut tomato in small pieces, e.g. with the handblender ***ESGE-Zauberstab***® as well as the clove of garlic, then mix with the cheese cream. Season with cayenne pepper, pepper and salt.

Garlic sauce

1 whole garlic bulb, 100 g full fat cream cheese, 3 tblsps of cream, ½ bunch of parsley, salt, pepper

Wrap the whole garlic bulb into wet kitchen towelr and cook it in the micro wave for about 4–5 minutes, until the cloves are soft. Let the garlic cool down a little bit, then peel it. Mash the garlic with the other ingredients with a hand blender.

Recommendation:
If fresh wild garlic is available, add ½ bunch of finely cut leafs.

Sweet sauce

100 g full fat cream cheese,1 tsp of vanilla sugar, ½ tblsp of honey, 3 tblsps of cream

Mix all ingredients (z.B. with a hand blender).

Try the following recipes with the sauces:

Redfish with lemon sauce

Ingredients:	**Preparation:**
150 g cooked, peeled potatoes, 150 g thin redfish fillets, 1 tomato, 1 tblsp of green scallions, in rings, salt, pepper, butter, lemon juice	Slice potatoes and tomatoes, cut the redfish into bite-sized pieces. Brush the raclette pans with some melted butter, add some potaoto slices and some fish pieces. Season the fish with lemon juice, salt and pepper and top it with 1-2 tomato slices, distribute the lemon sauce on top. Put the raclette pans into the appliance and cook for about 6–8 minutes.

Chicken with orange sauce

Ingredients:	**Preparation:**
150 g cooked noodles 100 g cooked chicken meat orange sauce butter salt curry powder	Brush the raclette pans with some melted butter, add some noddles and some meat, season with curry, salt and pepper. Cover with orange sauce and cook for 3–4 minutes.

Spinach with almond sauce

Ingredients:	**Preparation:**
100 g leaf spinach (frozen) ½ onion 1 clove of garlic 1 tsp of butter 150 g cooked, peeled potatoes salt, pepper, nutmeg, butter	Clean onion and garlic and chop it, roast it in the butter, then add the frozen spinach and stir until the spinach is thawed and hot. Butter the raclette pans, add some potato slices, season the spinach with salt, pepper and nutmeg, place some spinach on top of the potatoes and cover it with almond sauce, cook for 3-4 minutes.

Calf's liver with apple and yoghurt sauce

Ingredients:	**Preparation:**
150 g calf's liver 1 apple ½ onion 150 g mashed potatoes 2 tsp of cranberries 2 tsp of oil yoghurt sauce	Cut the liver into thin bite-sized pieces, peel the apple, remove the core and cut it into slices, clean and slice the onion. Grill liver, apple and onion 1-2 minutes while turning it. Add 1-2 tblsps of mashed potatoes to the liver mixture. Cover with yoghurt sauce and gratinate for about 3 minutes, serve with cranberries.

Smoked salmon with creamy horseraddish sauce

Ingredients:	**Preparation:**
150 g asparagus pieces (precooked) 100 g smoked salmon butter	Butter the raclette pans, put some asparagus pieces into the pans, add some smoked salmon and cover it with cream-horseraddish sauce. Cook for 5–7 minutes. Serve with grilled white bread.

Potatoes, courgettes, ham with pepper sauce

Ingredients:	**Preparation:**
100 g cooked peeled potatoes 100 g small courgettes in slices 100 g cooked ham in strips some butter salt, pepper	Butter the raclette pans, roast courgette slices in the pan for about 2 minutes from both sides, fill some potato and courgette slices into the raclette pans. Distribute the ham on top, season it and cover it with pepper sauce, cook for 3–4 minutes.

Shrimps with tomato sauce

Ingredients:	**Preparation:**
100 g cooked shrimps 100 g courgettes in slices some olive oil 100 g cooked rice tomato sauce	Grill the shrimps and the courgette slices in the oiled pan for 2 minutes while turning from time to time. The fill some rice into the buttered raclette pans some, add some courgettes and shrimps, cover with tomato sauce and cook about 3–4 minutes.

Potatoes with garlic sauce

Ingredients:	**Preparation:**
200 g cooked peeled potatoes garlic sauce, butter	Fill the buttered raclette pans half with potato slices, cover with garlic sauce and cook for 3–4 minutes.

Fruit with sweet sauce – a delicious dessert

Ingredients:	**Preparation:**
150 g prepared fruits, lemon juice, sweet sauce	Place some fruit pieces into the raclette pans, season with some lemon juice and cover with sweet sauce. Then cook for 3–4 min.

Raclette variations

As already noted, there are nearly no limitations concerning the choice of ingredients, so the following recipes are only a small selection of the multitude of possibilities.

Stuffed tomatoes

Ingredients:
3 small tomatoes, 2 button mushrooms, 1 slice of toasted bread, 2 tblsp of chopped fresh basil leafs, 2 tblsp chopped fresh parsley, 50 g cooked ham, 2 tblsp of sour cream, 1 tsp of tomato paste, salt, pepper, 100 g Mozzarella cheese, butter

Preparation:
Chop the toasted bread with the mushrooms and ham with a hand blender. Add basil, parsley, sour cream and tomato paste, mix and season with salt and pepper, mix again, then fill the tomatoes with this mixture. Butter the raclette pans. Place 2 tomato halfs in each pan, put the sliced Mozzarella on top and gratinate for 6–8 minutes.

Stuffed button mushrooms

Ingredients:
4 large button mushrooms, 1 slice of toast bread, 1 tblsp of fresh chopped parsley, 1 hard-boiled egg, 50 g smoked salmon, 2 tblsp of sour cream, 1 tsp of sweet mustard, ½ tsp of grated horseraddish, salt, pepper, 100 g Mozarrella cheese, butter

Preparation:
Brush the mushrooms, remove the stalks. Keep the head aside. Prepare the stalks and all other ingredients as described for the filled tomatoes. Fill this mixture into the mushrooms. Butter the raclette pans. Place 2 mushrooms in each pan, put the sliced Mozzarella on top and gratinated for 4–6 minutes.

Salami paprika

Ingredients:
150 g cooked, peeled potatoes, 100 g grilled marinated paprikas, 50 g of Salami in slices, 120 g raclette cheese in ½ cm slices, paprika powder, butter

Preparation:
Butter the raclette pans, add some potato slices, cut the paprika into stripes, add some stripes to the potatoes, as well as salami and raclette cheese. Cook about 3–4 minutes, season with some paprika powder.

Camembert and cranberries

Ingredients:
150 g cooked noodles, 1 tblsp of cranberries, 100 g soft Camembert, butter

Preparation:
Butter the raclette pans, fill some noddles into the pans, add cranberries and the sliced Camembert, gratinate for 4–5 minutes.

Tomato basil Crostini

Ingredients:
1 large tomato, 2 tblsp of fresh basil leafs, 12 green olives, salt, pepper, 100 g Mozzarella, 6 thin slices of baguette, olive oil

Preparation:
Chop the tomato, cut the basil into fine stripes and the olives into rings, roast 1 bread slice on the grill plate. Oil the raclette pans, lay the bread into the raclette pans, distribute tomatoes, basil and olives on the bread, season with salt and pepper, cover the bread with Mozzarella and gratinate for 4–6 minutes.

MODE D'EMPLOI

Specifications techniques

Puissance:	1080 W (6 x 180 W), 230 V~, 50 Hz
Poids:	Env. 3,05 kg
Dimensions:	Env. 36,6 x 26,6 x 23,8 cm (LxPxH)
Longueur du câble:	85 cm
Caractéristiques:	• Plat de chauffe intégré avec enduction anti-adhésive Quantanium® à trois couches • 6 chauffages à quartz avec réglage individuel, avec couverture en acier inox, chacun avec interrupteur avec lampe de contrôle intégrée
Accessoires :	• 6 poêlettes profondes avec enduction anti-adhésive Quantanium® à trois couches et avec poignées isolées • 6 spatules en bois • Mode d'emploi avec recettes

Sous réserve de modifications techniques.

Service après vente

Notre service téléphonique ne peut être offert qu'en Allemagne. En cas des questions techniques, d'utilisation ou concernant les recettes, veuillez contacte notre service sous l'adresse mentionné au verso de ce mode d'emploi.

Consignes de sécurité

1. Veuillez lire ce mode d'emploi soigneusement et le bien garder.
2. L'appareil n'est admise que pour l'utilisation dans les ménages. Une utilisation commerciale n'est pas admise.
3. Connecter l'appareil à une de courant selon la plaque signalétique.
4. Ne jamais laisser sans surveillance pendant l'opération et le tenir hors de la portée des enfants et des personnes faibles pour éviter tout risque. Laisser des enfants ou les personnes handicapées utiliser l'appareil seulement sous stricte surveillance.
5. Placer l'appareil sur une surface sèche, plate et résistante à la chaleur. En cas de doutes, mettre un plateau résistant au-dessous.
6. Ne jamais utiliser l'appareil sur ou près de surfaces chaudes.
7. Tenir assez de distance (au moins 20 cm dans toutes les directions) aux murs et aux objets inflammable comme les rideaux ou les nappes.
8. N'utiliser que les accessoires recommandés par le fabricant. L'utilisation d'autres accessoires peut entraîner des défauts de l'appareil et des risques.
9. Avant de brancher l'appareil, dérouler le câble complètement et assurer qu'il n'a pas de contact avec des éléments chauds.
10. Ne pas tirer au câble. Assurez-vous, que le câble ne pend pas à travers la table et est tiré par hasard. Eviter des coudes dans le câble.
11. Ne pas laisser l'appareil en marche lorsqu'il n'y a aucune poêlette mise.
12. **Ne jamais toucher des parties chaudes de l'appareil - risque de brûlures!**

Ne toucher les poêlettes qu'au poignées isolées. La base de l'appareil est isolés et peut donc être touchée.

13. Ne jamais couvrir l'appareil pendant l'utilisation.
14. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau, éviter tout contact entre l'appareil et de l'eau.
15. Après l'utilisation tirez la fiche de la prise de courant et laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer et ranger.
16. Contrôler régulièrement le câble et la fiche en regard de défauts. En cas de défauts, ne jamais réparer l'appareil, mais l'envoyer à notre service technique (adresse voir verso) pour une contrôle et réparation.

Cet appareil est prévue pour l'utilisation dans les ménages. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'usage inapproprié ou incorrecte ou commerciale ou après que des réparations ont été faites par des tiers.

Première utilisation

Contrôler l'intégralité des pièces et enlevez touts les matériaux d'emballage.

Nettoyer tous les éléments amovibles (poêlettes et spatules) dans l'eau chaude avec une lessive douces. Sécher bien les éléments.

Enlevez le sticker ⚠ selon point 12, Consignes de sécurité, avant la première utilisation.

Essuyer l'appareil avec un chiffon humide . Faites attention que l'eu ne puisse pénétrer dans l'appareil.

Sécher bien les éléments avec un chiffon souple.

Utilisation de l'appareil

Pour racletter à table placer l'appareil au milieu de la table. Si vous n'êtes pas sur, si votre table résiste à la chaleur, veuillez mettre un plateau résistant à la chaleur (p.e. en marbre ou en silicone, mais jamais en métal) entre la table et l'appareil.

Avant de commencer à cuire, préparer tous les ingrédients et les placer sur la table dans des plats.

Assurez-vous que tous les interrupteurs (**A** + **B**) se trouvent dans la position OFF/ AUS. Mettre la fiche dans une prise de courant.

Pressez l'interrupteur principal **A** à ON/EIN. La lampe de contrôle s'allume.

Chaque chauffage dispose d'un interrupteur individuel **B** avec lampe de contrôle, qui permet aux hôtes de prépare le raclette individuellement ou bien de pauser.

Préchauffer le chauffage en question pour env. 5 minutes avant d'attache la poêlette.

Le temps nécessaire de préchauffer et de cuire dépend fortement du nombre de chauffages mis en marche. Veuillez suivre la tabelle ci-dessus, tout en suivant de même votre goût personnel.

	Préchhauffer	Cuire
6 chauffages en marche	Env. 5 min.	env. 2-4 min.
3 chauffages en marche	Env. 10 min.	Env. 3-5 min.
1 chauffages en marche	env. 15 min.	Env. 5-7 min.

Pour votre sécurité la raclette est équipée d'un thermostat qui interrompe le chauffage lorsqu'il devient trop chaud tout en laissant l'interrupteur en marche. Donc la cuisson est continue aussitôt que le chauffage est refroidi un peu.

Après l'utilisation, poussez d'abord les interrupteurs individuels **B** et après l'interrupteur général **A** dans la position OFF/AUS et retirez la fiche de la prise de courant.

Nettoyage et maintien

Débrancher l'appareil immédiatement après l'utilisation en poussant tous les interrupteurs dans la position OFF/AUS et en retirant la fiche de la prise de courant.

Laisser refroidir l'appareil complètement avant de le nettoyer.

Nettoyer les poêlettes et les spatules dans l'eau chaude avec une lessive douce ou dans le lave-vaisselle. En cas d'incrustations tremper les plate ou les poêlettes pour une demie heures dans l'eau chaude avec une lessive.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau pour le nettoyer. Eviter tout contact avec de l'eau ou un autre liquide. Si nécessaire essuyer l'appareil avec un chiffon humide. Faire attention, qu'aucune humidité pénètre dans l'appareil.

Ne jamais utiliser des matières écurantes ou abrasives, qui pourraient endommager les surfaces.

Assurez-vous que toutes les parties sont bien séchées avant d'assembler l'appareil pour le ranger.

La préparation du raclette

La construction du Flying Raclette permet à chaque hôte de préparer la raclette individuellement, comme chaque chauffage dispose d'un interrupteur individuel (**B**).

Mettez le chauffage en question en marche. La lampe de contrôle s'allume.

Remplissez les pommes de terre en robe des champs dans le plat de chauffe.

Pendant que le chauffage est préchauffé, remplissez les poêlettes avec les ingrédients de votre choix.

Accrochez les poêlettes dans les ouvertures prévues de l'appareil.

Gratiner jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Comme le fromage fond très vite, il faut bien faire attention.

Retirer les poêlettes aussitôt que le fromage est fondu et laisser glisser le fromage sur des assiettes. Servez-vous des spatules, si nécessaire.

Placez les poêlettes vides, mais encore chaudes, sur une assiette ou un plat résistant à la chaleur.

Si vous voulez une autre portion de raclette, continuez comme décrit ci-dessus. Dans ce cas laissez l'interrupteur **B** à ON/EIN.

Sinon, enlevez la poêlette et mettez l'interupteur individuel hors marche (OFF/AUS). La lampe de contrôle s'éteint.

ATTENTION!
Ne jamais toucher des parties chaudes de l'appareil - risque de brûlures!

Ne toucher les poêlettes qu'au poignées isolées. La base de l'appareil est isolés et peut donc être touchée.

ATTENTION!
Les poêlettes deviennent très chaudes, donc utiliser toujours le poignées isolées pour les déplacer.

ATTENION!
Les poêlettes sont enduites. Donc ne jamais prendre des couteaux ou des fourchettes en métal pour enlever les aliments collés. Cela pourrait endommager l'enduction.

La recette originale consiste de pommes de terre en robe de champ, de fromage à raclette et de légumes en vinaigre. Aujourd'hui notre fantaisie nous offre d'autres combinaisons.
Complétez les pommes de terre et le fromage avec de la viande, des saucisses, des volailles, du poisson, des fruits et des légumes, ou bien avec les friandises. Si vous n'aimez pas les pommes de terre prenez du pain blanc, des nouilles ou du riz.
Beaucoup de fromages sont bien pour faire la raclette, p.e. le gouda, le gruyère, le cheddar ou le fromage d'Appenzell. Les fromages bleus comme le Roquefort ou le Gorgonzola sont délicieux. Les fromages doux comme le camembert donnent un arôme très doux, ainsi que le mozzarella.
Faites attention, que le fromage soit bien fondu, mais ne brunit pas.

Remarques

1. Il faut env. 200 g de pommes de terre cuites en robe de champ et 150 g de fromage pour raclette par personne.
2. Ne pas mettre trop d' ingrédients dans les poêlettes, le fromage étant directement sous le chauffage pourrait brûler et les autres ingrédients ne sont pas cuits.
3. Préchauffer les assiettes, le fromage fondu devient dur dans une assiette froide.
4. Les sauces et le fromage brunissent rapidement, donc il vaut mieux les contrôler plusieurs fois.
5. Préparer les ingrédients en petit morceaux dans des plats autour de l'appareil.
6. Le temps de cuisson est plus court, si les pommes de terre, les nouilles ou le riz sont encore chauds.
7. Préchauffer l'appareil 5-15 minutes.
8. Couper les viandes en tranches de 1 cm pour réduire le temps de cuisson.

Les recettes suivantes sont prévues pour une personne.
Veuillez multiplier les quantités par le nombre de personnes.

Pommes de terre, fromage et …. La raclette originale

Ingrédients:	**Préparation:**
200 g de pommes de terre cuites en robe de champ 150 g de fromage à raclette en tranches 100 g de légumes en vinaigre un peu d'huile ou de beurre	Peler les pommes de terre et les couper en tranches minces, beurrer les poêlettes, y placer quelques tranches de pommes de terre, ajouter 1 gr.cl. de légumes, couvrir d'une tranche de fromage et gratiner.

Recommendation:

Offrez à vous invités des plats mixtes avec des garnitures différentes pour permettre à chacun de préparer la raclette selon son goût individuel.

Quelques propositions: (env. 100-200 g de garniture supplémentaire par personne)

Légumes:

Cèpes ou champignons en tranches, chou de Bruxelles précuit, courgettes, tomates, aubergines, poireau, oignons, maïs, asperges, carottes précuites, oignons, épinard précuit, blette, pois.

Viande et volailles:

Filet de poulet ou de dinde cuit et coupé en tranches, jambon cuit, foie de veau rôti, filet de lapin rôti sans os et coupé en tranches, petites saucisses, petites beef-steaks rôtis, filet de porc ou de canard rôti.

Poissons et fruits de mer:

Saumon fumé, filets de truite, plie précuit, thon, sole ou cabillau, crevettes, moules

Fruits:

Bananes, mango, papaya, fraises, ananas, poires, pommes, baies, etc.

Prenez des sauces à la place du fromage:

Sauce au citron

100 g de fromage frais à pâte molle, ¼ pt.cl. de zestes de citron, 1 gr.cl. de jus de citron, 1 pincée de muscat, 3 gr.cl. de lait, 30 g de Parmesan râpé, sel, poivre

Mélanger les ingrédients.

Sauce à l'orange

Prendre les mêmes ingrédients comme pour la sauce au citron, mais remplacer le jus et les zestes de citron par le jus et les zestes d'orange. Ajouter selon goût ¼ pt.cl. de curry.

Sauce au poivre

50 g de fromage frais à pâte molle, 2 gr.cl. de crème douce, 50 g de Gouda râpé, sel, 1 pt.cl. de poivre vert en conserve

Mélanger les ingrédients, ajouter à la fin le poivre sans l'écraser.

Sauce aux tomates

100 g de fromage frais à pâte molle, 1 gr.cl. de crème, 1 tomate sèche dans l' huile d'olives, 1 gousse d'ail, poivre de Cayenne, sel, poivre

Mélanger le fromage frais et la crème, hacher la tomate dans ainsi que la gousse d'ail, et les mélanger avec la crème de fromage. Assaisonner de poivre de Cayenne, de poivre et de sel.

Sauce au yaourt

100 g de yaourt crémeux, 50 g de fromage Gouda râpé

Mélanger les ingrédients.

Sauce au raifort

100 g de fromage frais à pâte molle, 3 gr.cl. de crème fraîche, 1 oeuf, 1 pt.cl. de raifort (en verre), poivre

Mélanger les ingrédients.

Sauce aux amandes

25 g de pelée amandes, 100 g de fromage de mouton (Féta) , 2 gr.cl. de crème douce, 1 gousse d'ail, sel, poivre.

Brunir les amandes dans une poêle et les hacher après qu'elles soient refroidies.

Verser les ingrédients dans un broyeur et les réduire en purée.

Recommendation:
Remplacez les amandes pare des pistaches, des cacahuettes ou des noix.

Sauce à l'ail

1 tête d'ail, 100 g de fromage frais à pâte molle, 3 gr.cl. de crème, ½ bouquet de persil simple sans branches, sel, poivre

Emballer la tête d'ail dans un tissu humide et faire cuire dans un four aux micro-ondes pour 4–5 minutes, jusqu'à ce que les gousses soient molles. Laisser refroidir et peler les gousses. Réduire les gousses d'ail en purée avec les autres ingrédients.

Sauce sucrée

100 g de fromage frais à pâte molle,
1 pt.cl. de sucre à la vanille, ½ gr.cl. de miel, 3 gr.cl. de crème

Mélanger les ingrédients.

Nous recommandons les recettes suivantes avec les sauces:

Sébaste nappé de sauce au citron

Ingrédients:	**Préparation:**
150 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées, 150 g de filet de sébaste mince, 1 tomate, 1 gr.cl. de vert d'oignon coupé sel, poivre, beurre, jus de citron	Couper les pommes de terre et les tomates en tranches, le sébaste en morceaux. Beurrez les poêlettes, ajouter quelques tranche de pommes de terres et quelques morceaux de poisson. Assaisonner le poisson de jus de citron, de sel et de poivre, placer 1-2 tranches de tomates au-dessus et napper le tout avec de la sauce au citron. Faire gratiner pour 6–8 minutes.

Epinard en sauce aux amandes

Ingrédients:	**Préparation:**
100 g d`épinard (congelé) ½ oignon 1 gousse d'ail 1 pt.cl. de beurre 150 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées sel, poivre, muscat sauce aux amandes	Peler et hacher l'oignon et l'ail, et les faire rôtir dans le beurre, ajouter l'épinard en malaxant. Beurrez les poêlettes, y mettre quelques tranches de pommes de terre, assaisonner l'épinard de sel, de poivre et de muscat, ajouter un peu d'épinard, napper avec de la sauce aux amandes, gratiner 3-4 minutes.

Filet de poulet avec de la sauce à l'orange

Ingrédients:	**Préparation:**
150 g de nouilles cuites 100 g de filet de poulet cuit sauce à l'orange beurre, sel, curry	Beurrer les poêlettes, y mettre des nouilles et un peu de viande, assaisonner de curry, de sel et de poivre. Napper avec de la sauce à l'orange et faire gratiner 3-4 minutes.

Foie de veau aux pommes avec sauce au yaourt

Ingrédients:	**Préparation:**
150 g de foie de veau 1 pomme ½ oignon 150 g de purée de pommes de terre 2 pt.cl. d'airelles rouges 2 pt.cl. d'huile Sauce au yaourt	Couper la foie en morceaux minces, peler et épépiner la pomme, la couper en tranches, peler et couper oignon en tranches fines. Beurrez le plat de gril un peu d'huile et griller la foie avec la pomme et l'oignon un instant en les tournant. Remplir 1-2 gr.cl. de purée de pommes de dans les poêlettes beurrées, ajouter un peu de foie et couvrir avec la sauce au yaourt, faire gratiner 3 min. et servir avec ces airelles rouges.

Saumon fumé avec sauce au raifort

Ingrédients:	**Préparation:**
150 g de asperges 100 g de saumon fumé beurre	Beurrer les poêlettes, les remplir avec quelques morceaux d'asperges, ajouter un peu de saumon fumé et napper avec de la sauce au raifort. Gratiner 5–7 minutes et servir avec du pain blanc grillé.

Pommes de terre, courgettes, jambon avec sauce au poivre

Ingrédients:	**Préparation:**
100 g de pommes de terre en robe de champ, pelées 100 g de petites courgettes coupées 100 g de jambon cuit en bandes un peu de beurre, sel, poivre	Beurrer les poêlettes, griller les tranches de courgette dans la poêlette en 2 minutes, mettre quelques tranches de pommes de terre et de courgette dans les poêlettes. Ajouter le jambon, assaisonner et napper avec de la sauce au poivre, gratiner 3-4 minutes.

Crevettes avec sauce aux tomates

Ingrédients:	**Préparation:**
100 g de crevettes cuites 100 g de courgettes coupées un peu d'huile d'olives 100 g de riz cuit sauce aux tomates	Faire cuire les crevettes et les courgettes 2 minutes dans la poêlette de gril en les tournant de temps en temps. Donner un peu de riz dans les poêlettes beurrées, ajouter les courgettes et les crevettes, et napper avec la sauce aux tomates, faire gratiner 3-4 minutes.

Pommes de terre avec sauce à l'ail

Ingrédients:	**Préparation:**
200 g de pommes de terre en robe de champ cuites et pelées sauce à l'ail, beurre	Remplir les poêlettes avec des tranches de pommes de terre, couvrir avec de la sauce à l'ail et gratiner 3–4 minutes.

Fruits avec sauce sucrée - un dessert délicieux

Ingrédients:	**Préparation:**
150 g de fruits de saison en morceaux, jus de citron, sauce sucrée	Remplir des fruits dans les poêlettes, les arroser d'un peu de jus de citron, les napper avec la sauce sucrée et les gratiner 3-4 minutes.

La diversité de la raclette

Comme déjà mentionné, la raclette offre des possibilités innombrables à notre fantaisie. Veuillez trouver quelques idées ci-après

Tomates farcies

Ingrédients:
3 petites tomates
2 champignons de Paris
1 tranche de pain blanc
2 gr.cl. de basilic haché
2 gr.cl. de persil simple haché
50 g de jambon cuit
2 gr.cl. de crème fraîche
1 pt.cl. de purée de tomates
sel, poivre, beurre
100 g de Mozzarella

Préparation:
Griller le pain et le broyer avec les champignons et le jambon. Ajouter le basilic, le persil, la crème fraîche et le purée de tomates, bien mélanger, épicer de sel et de poivre, remplir la farce dans les tomates.

Beurrer les poêlettes, y mettre deux moitiés de tomates, couper le mozzarella en tranches, et le placer sur les tomates.

Gratiner 6-8 minutes.

Champignons de Paris farcies

Ingrédients:
4 grands champignons de Paris, 1 tranche de pain blanc, 1 gr.cl. de persil haché, 1 oeuf cuit pelé 50 g de saumon fumé, 2 gr.cl. de crème fraîche, 1 pt.cl. de moutarde sucré, ½ pt.cl. de râpé raifort, sel, poivre, beurre
100 g de mozarrella

Préparation:
Nettoyer les champignons, enlever les tiges. Prépare une farce des tiges et des autres ingrédients comme décrit ci-avant. Remplir la farce dans les champignons, les couvrir avec le mozzarella coupé en tranches. Beurrer les poêlettes et y mettre 2 champignons. Gratiner 4-6 minutes.

Camembert et airelles rouges

Ingrédients:
150 g de nouilles cuites
1 gr.cl. de airelles rouges,
100 g de camembert, beurre

Préparation:
Beurrer les poêlettes, y mettre des, ajouter les airelles rouges et le camembert en tranches, gratiner 4-5 minutes.

Salami et poivrons

Ingrédients:
150 g de pommes de terre en robe de champ cuite et pelées,
100 g de poivrons grillé,
50 g de salami sec en tranches,
120 g de fromage à raclette en tranches de ½ cm, paprika,
beurre

Préparation:
Beurrer les poêlettes, y mettre quelques tranches de pommes de terre, couper les poivrons en morceaux, placer quelques morceaux sur les pommes de terre, ainsi que le salami, couvrir avec le fromage à raclette. Gratiner 3–4 minutes, saupoudrer de paprika.

Crostini aux concassé de tomates-

Ingrédients:
1 grande tomate, 2 gr.cl. feuilles de basilic, 12 olives vertes sans noyau, sel, poivre,
100 g de mozzarella, 6 tranches de baguette, huile d'olives

Préparation:
Couper la tomate en dés, hacher le basilic, couper les olives en tranches.

Griller une tranche de pain, beurrez les poêlettes, y mettre le pain. Distribuer les dés de tomate, le basilic et les olives sur le pain, épicer de sel et de poivre, couvrir avec le mozzarella et gratiner 4-6 minutes.

GEBRUIKSAANWIJZING

Technische gegevens

Vermogen:	1080 W (6 x 180 W), 230 V~, 50 Hz
Gewicht:	Ca. 3,05 kg
Afmetingen:	36,6 x 36,6 x 23,8 cm (LxBxH)
Kabellengte:	85 cm
Uitrusting:	• Geïntegreerde warmhoudschotel met drielagige Quantanium® antiaanbaklaag • 6 apart instelbare kwarts verwarmingen met edelstalen afdekking, iets met schakelaar en geïntegreerde controlelampje
Toebehoren:	• 6 extra diepe raclette-pannetjes, met drielagige Quantanium® anti-aanbaklaag, met geïsoleerde handgrepen • 6 houten spatels • Gebruiksaanwijzing met recepten

Technische wijzigingen voorbehouden.

Veiligheidsinstructies

1. Gelieve de volgende instructies door te lezen en deze goed te bewaren.
2. Het apparaat is uitsluitend toegestaan voor huishoudelijke doeleinden. Het gebruik voor commerciële doeleinden is niet toegestaan.
3. Sluit het apparaat op een duitse 230 V contactdoos volgens typeplaatje aan.
4. Het apparaat tijdens het gebruik niet zonder toezicht laten en buiten het bereik van kinderen en zwake ppersonen houden. Kinderen en zwake personen mogen het apparaat alleen onder toezicht gebruiken.
5. Plaats het apparaat op een droge, stabiele en hittebestendige ondergrond. In geval van twijfel een hittebestendige plaat eronder plaatsen.
6. Gebruik het apparaat niet op metalen oppervlakken of op/in de nabijheid van hete oppervlakken.
7. Houd naar alle zijden voldoende afstand (min. 20 cm) t.o.v. muren en brandbare voorwerpen zoals bijv. gordijnen of tafelkleden.
8. Alleen het door de fabrikant aanbevolen toebehoren gebruiken. Ander toebehoren kan gevaren voor de gebruiker veroorzaken en tot beschadiging van het apparaat leiden.
9. De kabel a.u.b. altijd volledig afwikkelen. De kabel mag niet met hete componenten in contact komen.
10. Zorg ervoor dat de voedingskabel niet over de rand van de tafel heen hangt en bij ongeluk naar beneden kan worden getrokken. Vermijd knikken in de voedingskabel. Niet aan de voedingskabel trekken.
11. Laat het apparaat niet ingeschakeld wanneer geen pannetjes erin zijn.
12. **Het apparaat wordt tijdens het bedrijf heet. Het hete apparaat nooit aanraken – verbrandingsgevaar!**

Grijp de raclette-pannetjes uitsluitend bij de handgrepen. De schakelaars van het apparaat zijn thermisch geïsoleerd en kunnen daarom eveneens worden aangeraakt.
13. Het toestel mag tijdens het bedrijf niet worden afgedekt.
14. Het apparaat mag voor het reinigen noch in water worden gedompeld noch met water in contact komen.

15. Vóór het reinigen het apparaat steeds uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat voor het reinigen of opbergen steeds volledig afkoelen.
16. Controleer de kabel en de stekker regelmatig op mogelijke beschadigingen. In het geval van schade aan het apparaat of aan de voedingskabel, repareer deze nooit zelf maar stuur het apparaat ter controle en/of reparatie op naar onze centrale klantenservice (adres zie Garantievoorwaarden).

Het apparaat is bestemd voor gebruik in de huishouding. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij commercieel of onvakkundig of foutief gebruik of naar reparaties door niet geautoriseerde personen.

Ingebruikneming

Controleer de inhoud van de verpakking op volledigheid en verwijder alle verpakkingsmaterialen.

Spoel alle afneembare onderdelen (pannetjes en spatels) vóór het eerste gebruik af in heet water met een mild afwasmiddel. Droog de onderdelen grondig af.

Verwijder het opplakje ⚠ volgens punt 12, Veiligheidsinstructies, vóór het eerste gebruik.

Veeg het apparaat alsmede de warmhoudschotel met een vochtige, zachte doek af. Let erop dat er geen water in het apparaat kan binnen dringen.

Droog alle onderdelen met een zachte doek af.

Bediening van het apparaat

Om te racletten plaats het apparaat midden op de tafel. Als u er niet zeker van bent dat uw tafel hittebestendig is, leg dan voor de veiligheid een hittebestendige plaat (bijv. een marmerplaat) onder het apparaat, nooit echter een metalen plaat.

Voordat u met het bereiden van raclette begint, moet u alle ingrediënten voorbereiden en in schotels op de tafel gereed zetten.

Overtuigt u zich ervan dat de hoofdschakelaar **A** zich in de OFF/AUS (uit) stand bevindt. Steek de stekker in een stopcontact.

Schakel de hoofdschakelaar **A** op ON/EIN (aan). Het controlelampje van het schakelaar gaat branden.

Voor elk pannetje is er een aparte verwarming met een aparte aan-/uitschakelaar **B** met controlelampje. Zo kan elke gast individueel bepalen, wanneer hij zijn raclette wil toebereiden.

Verwarm de betreffende verwarming ca. 5-15 minuten voor, voordat u het gevulde raclette-pannetje in de houder hangt.

Afhankelijk van de aantal van ingeschakelde verwarmings variiërt de tijd voor verwarmen en koken.

	Verwarmenn	Koken
6 verwarmingen AAN	Ca. 5 Min.	Ca. 2-4 Min.
3 verwarmingen AAN	Ca. 10 Min.	Ca. 3-5 Min.
1 verwarming AAN	Ca. 15 Min.	Ca. 5-7 Min.

Voor u zekerheid is het apparaat met een thermostat uitgerust. Deze schakeld het verwarming uit waneer het te warm is, maar de schakelaar blijvt op AAN, zodat het koken wordt vervolgt zodra het verwaming een beetje abgekoeld is.

Na het gebruik moet u eerst de aparte EIN/AUS-schakelaar **B** uitschakelen, daarna het apparaat aan de hoofdschakelaar **A** uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

Reiniging en bewaring

Zet alle afzonderlijke schakelaars alsmede de hoofdschakelaar op OFF/AUS (uit) en trek de stekker uit het stopcontact. Laat het toestel voor het reinigen volledig afkoelen.

Spoel de pannetjes in warm water met een mild afwasmiddel. Bij sterke vervuiling kunt u de pannetjes in heet water inweken.

Het apparaat mag voor het reinigen in geen geval in water worden gedompeld of met water of een andere vloiestof in contact komen. Veeg het apparaat met een vochtige, goed uitgedrukte doek af. Let erop dat geen vochtigheid in het apparaat binnen dringt.

Gebruik a.u.b. in geen geval pannesponsjes of scherpe en schurende reinigingsmiddelen die de coating zouden kunnen beschadigen.

Let er op dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u het apparaat weer gebruikt of opbergt.

Bereiding van Raclette

Elke gast kan bij het racletten de verwarming op zijn plaats separaat in- en uitschakelen zodat iedereen racletten of een pauze maken kan. Tijdens een pauze kan het apparaat gedeeltelijk voor de betreffende verwarming uitgeschakeld worden.

Schakel de betreffende verwarming aan de separaate aan/uit-schakelaar in. Het controlelampje gaat branden.

Terwijl de verwarmingsslang wordt voorverwarmd, vult u nu de raclette-pannetjes volgens uw smaak resp. onze recepten met ingrediënten.

Vul de in de schil gekookte aardappelen in de warmhoudschotel.

Hang het raclette-pannetje met de neus aan de voorkant in de betreffende houder onder de verwarmingsslang.

Overbak zolang tot dat de kaas gaat smelten. Omdat de kaas zeer snel smelt en dan zou kunnen aanbranden, moet u de bereiding steeds in de gaten houden.

Zodra de kaas gesmolten is, het pannetje eruit nemen. Laat de inhoud op het bord glijden. Als de kaas mocht vastplakken, deze a.u.b. met behulp van de houten spatel losmaken.

Plaats het hete raclette-pannetje op een bord of een hittebestendige plaat.

Als u nog een portie raclette wilt toebereiden, kunt u nu uw pannetje opnieuw vullen, inhangen en overbakken. Laat hiervoor de separate aan-/uitschakelaar **B** ingeschakeld.

Wanneer u bij het bereiden even wilt pauzeren, neem dan het pannetje eruit en schakel de separate aan/uit-schakelaar **B** of OFF/AUS, het controlelampje gaat uit.

ATTENTIE!

Het apparaat wordt tijdens het bedrijf heet. Het hete apparaat nooit aanraken.

ATTENTIE!

A.u.b. de pannetjes uitsluitend aan de handgrepen aanraken omdat de pannetjes zelf bij het overbakken zeer heet worden.

ATTENTIE!

De pannetjes zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen messen of vorken of andere metalen voorwerpen om aangebakken levensmiddelen los te maken. U kunt daardoor de laag beschadigen.

De oorspronkelijke raclette bestond uit in de schil gekookte aardappelen, raclettekaas en verschillende in azijn gemarineerde groenten. Vandaag de dag echter kent onze inventiviteit wat betreft de ingrediënten bijna geen grenzen meer. Naast aardappelen en kaas kunt u de pannetjes ook vullen met vlees, worst, wild, gevogelte, vis, vers fruit en groente, zelfs ook met zoete lekkernijen. Wie geen aardappelen lust, kan als basis ook witbrood, gekookte aardappelen of rijst gebruiken.

In plaats van de raclettekaas kunt u ook andere goed smeltende harde kaas gebruiken, bijv. Goudse kaas, Greyerzer, Cheddar of Appenzeller. Ook zachte kaas zoals Roquefort en Gorgonzola smelten gemakkelijk en geven de gerechten een pittige smaak. Boterkaas en camembert zijn zachter wat betreft het aroma. Zeer mild en licht smeltend is mozzarella.

Algemene instructies

1. Per persoon heeft men ongeveer 200 g vast kokende, in de schil gekookte aardappelen nodig en 150 g raclettekaas.
2. Doe niet te veel ingrediënten in de pannetjes, anders kan de kaas aanbranden of de andere ingrediënten worden niet goed gaar.
3. Verwarm de borden, een koud bord laat de kaas snel drogen.
4. Sausen en kaas worden soms zeer snel bruin, daarom dient u de pannetjes meerdere keren uit te nemen en het gaarproces te controleren.
5. Bereid alle ingrediënten hapklaar gesneden in schaaltjes en plaats de schaaltjes binnen handbereik van de raclette.
6. Doe de aardappelen, noedels of rijst heet in de pannetjes, dan hebt u kortere gaartijden.
7. Verwarm het apparaat 5-15 minuten.
8. Snijd de grotere vleesstukken (bijv. eendenfilet) in plakjes van 1 cm, daardoor wordt de gaartijd korter.

De navolgende recepten zijn telkens berekend voor één persoon. Vermenigvuldig a.u.b. de ingrediënten overeenkomstig het aantal gasten.

Aardappelen, kaas en …. Het oorspronkelijke racletgerecht

Ingrediënten:

200 g in de schil gekookte aardappelen
150 g raclettekaas in ca. 3 mm plakjes
100 g mixed pickles
een beetje olie of boter voor het pannetje

Bereiding:

De aardappelen schillen, in plakjes snijden, een zeer dun laagje boter in het pannetje, meerdere plakjes aardappel in het pannetje doen, 1 EL Mixed Pickles erop deponeren, met een plakje kaas bedekken, racletten.

Tips:

U kunt uw gasten ook bonte platen met verschillende ingrediënten aanbieden. Dan kan iedereen zijn pannetje naar eigen smaak vullen.Enkele tips: (ga per persoon uit van 100–200 g extra beleg, natuurlijk kan de lijst willekeurig worden uitgebreid)

Groente:

gedroogd, ingeweekt eekhoorntjesbrood, verse paddestoelen in plakjes, spruitjes gestoomd, courgette-, tomaten-, aubergine-prei- of uienplakjes, maïs, asperges, schorseneer- of peenstukjes (vooraf garen), sjalotten in ringen, geblancheerde spinazie, rucola of snijbietbladeren, peulen.

Vlees en gevogelte:

gebraden of gekookte kippen- of kalkoenfilets in plakjes, strookjes of dobbelsteentjes; gekookte ham, gebraden kalfslever, gegaarde hazenrug in plakjes gesneden, kleine gebraden braadworstjes, gebraden kleine gehaktschijfjes, kleine gebraden filets, gebraden eendenfilet.

Vis en schaaldieren:

gerookte zalm, forellenfilets, gestoomde scholfilets, tonijn in eigen sap (blik), gestoomde zeetong of kabeljauwfilets, garnalen, krabbenvlees

Fruit:

Bananen, mango, papaja, aardbeien, ananas, peren, appels, bosbessen. Bij bosbessen zijn verse en ontdooide vruchten geschikt.

In plaats van kaas kunt u ook sausen (crèmes) gebruiken:

Citroensaus

100 g volvette verse kaas, ¼ TL geraspte verse citroenschil, 1 EL citroensap, 1 snufje nootmuskaat, 3 EL melk, 30 g geraspte Parmezaanse kaas, zout, peper

Alle ingrediënten mengen (bijv. met de ESGE-pureerstaaf).

Sinaasappelsaus

Ingrediënten als citroensaus, in plaats van citroensap en -schil sinaasappelsap en -schil gebruiken. Naar believen ¼ TL kerriepoeder toevoegen.

Yoghurtsaus

100 g volle yoghurt, 50 g grof geraspte Goudse kaas

Alle ingrediënten mengen.

Amandelsaus

25 g geschilde amandelen, 100 g fetakaas, 2 EL zoete room, 1 knoflookteentje, zout, peper.

De amandelen kort in de pan aanbraden en wanneer ze afgekoeld zijn, in kleine stukjes hakken of malen (bijv. met de ***ESGE-Zauberstab***). Alle ingrediënten in een elektrische pureermachine doen en fijn pureren.

Tip: In plaats van amandelen kunt u ook pistaches, pinda's of walnoten gebruiken.

Room-mierikswortel-saus

100 g volvette verse kaas, 3 EL zure room, 1 ei, 1 TL mierikswortel (potje), peper

Alle ingrediënten mengen.

Knoflooksaus

1 hele knoflookknol, 100 g volvette verse kaas, 3 EL room, ½ bosje gladde peterselie fijn gehakt, zout, peper

De knoflookknol in een vochtige papieren keukendoek wikkelen en in de magnetron 4–5 min. garen totdat de teentjes zacht zijn. De knol enigszins laten afkoelen en de teentjes uit de schillen pellen. De knoflookteentjes en alle andere ingrediënten in een elektrische pureermachine pureren.

Tomatensaus

100 g volvette verse kaas, 1 EL room, 1 gedroogde in olijfolie gemarineerde tomaat, 1 teentje knoflook, cayennepeper, zout, peper

Volvette verse kaas en room mengen, tomaat in kleine stukjes snijden in de elektrische maalmachine, bijv. met de ESGE-Zauberstab,®, tevens het knoflookteentje, met kaasroom mengen. Met cayennepeper, peper en zout kruiden.

Pepersaus

50 g volvette verse kaas, 2 EL zoete room, 50 g geraspte Goudse kaas, zout, 1 TL groene ingelegde peperkorrels

Alle ingrediënten mengen, de peperkorrels er alleen doorroeren.

Zoete saus

100 g volvette verse kaas,1 TL vanillesuiker, ½ EL honing, 3 EL room

Alle ingrediënten mengen.

Dat smaakt met de sausen:

Roodbars met citroensaus

Ingrediënten:	**Bereiding:**
150 g gekookte en geschilde in de schil gekookte aardappelen, 150 g dunne roodbarsfilet, 1 tomaat, 1 EL uiengroen in ringen, zout, peper, boter, citroensap	Aardappelen en tomaten in plakjes, roodbars in hapklare stukjes snijden. Het pannetje met een beetje boter vetten, enkele plakjes aardappel er inleggen, daarop enkele dobbelsteentjes vis. De vis met het citroensap besprenkelen, peperen, zouten, 1 -2 plakjes tomaat op de vis leggen, met citroensaus bedekken. Het pannetje in het raclettoestel schuiven en 6–8 minuten garen.

Spinazie met amandelsaus

Ingrediënten:	**Bereiding:**
100 g bladspinazie (diepvries) ½ ui 1 teentje knoflook 1 TL boter 150 g gekookte en geschilde in de schil gekookte aardappelen, zout, peper, nootmuskaat boter	De ui en het knoflook schoonmaken, in kleine dobbelsteentjes snijden en met de boter blancheren, de diepvriesspinazie er bijdoen en roeren totdat de spinazie ontdooid en heet is. Het pannetje met boter vetten, enkele plakjes aardappel er indoen, de spinazie met zout, peper en nootmuskaat kruiden, een beetje van de spinazie toevoegen, met amandelsaus 4 bedekken, 3–4 minuten garen.

Appel-kalfslever met yoghurtsaus

Ingrediënten:	**Bereiding:**
150 g kalfslever 1 appel ½ ui 150 g aardappelpuree (kant-en-klaar product) 2 TL vossebessen 2 TL olie yoghurtsaus	De lever in dunne, hapklare stukjes snijden, appel schillen, klokkenhuis verwijderen, in plakjes snijden, uien schoonmaken, in plakjes snijden. D lever, appel en ui heel kort 1-2 minuten al draaiende aanbraden. 1-2 EL aardappelpuree in het gevette pannetje doen, een beetje van het gebraden product erop verdelen. Met yoghurtsaus bedekken, 3 min. garen, met vossebessen serveren.

Gerookte zalm met room-mierikswortelsaus

Ingrediënten:	**Bereiding:**
150 g aspergestukjes (blik) 100 g gerookte zalm boter	Pannetje met boter vetten, enkele stukjes asperge er inleggen, een beetje gerookte zalm erop verdelen, met room-mierikswortelsaus bedekken. 5–7 min. garen.

Aardappel, courgettes, ham met pepersaus

Ingrediënten:	**Bereiding:**
100 g gekookte en geschilde in de schil gekookte aardappelen 100 g kleine courgettes in plakjes, 100 g gekookte ham in strookjes, een beetje boter, zout, peper	Pannetje met boter vetten, courgetteplakjes in de geoliede pannetjes aanbraden, van beide kanten ca. 2 minuten, enkele aardappel- en courgetteplakjes in het pannetje doen.Ham erop leggen, kruiden, met pepersaus bedekken, 3 – 4 minuten garen.

Garnalen met tomatensaus

Ingrediënten:	**Bereiding:**
100 g gegaarde garnalen (pot) 100 g courgettes in plakjes een beetje olijfolie 100 g gekookte rijst tomatensaus	De garnalen en de courgetteplakjes in de geoliede pannetjes 2 minuten lang braden, regelmatig omdraaien. In het met boter gevette pannetje een beetje rijst doen, courgettes en garnalen eroverheen, met tomatensaus bedekken en 3 – 4 min. lang garen.

Aardappelen met knoflooksaus

Ingrediënten:	**Bereiding:**
200 g gekookte en geschilde in de schil gekookte aardappelen knoflooksaus, boter	Het gevette pannetje voor de helft met aardappelplakjes vullen, met knoflooksaus bedekken en 3–4 minuten lang garen.

Fruit met zoete saus – een lekker dessert

Ingrediënten:	**Bereiding:**
150 g fruit naar jaargetijde in hapklare stukjes gesneden citroensap, zoete saus.	Een beetje fruit in het pannetje doen, weinig citroensap eroverheen sprenkelen, met zoete saus bedekken. 3 – 4 minuten lang garen.

Diversiteit uit het racletpannetje

De ingrediëntenlijst bij het racletten kent bijna geen grenzen, daarom kunnen de volgende recepten ook slechts een kleine suggestie vormen voor talloze mogelijkheden.

Gevulde tomaten

Ingrediënten:	**Bereiding:**
3 kleine tomaten, 2 champignons, 1 plakje toastbrood 2 EL fijn gehakte verse basilicumblaadjes, 2 fijn gehakte verse gladde peterselie, 50 g gekookt ham, 2 EL zure room, 1 TL tomatenpuree, zout, peper, boter, 100 g mozzarella	Toastbrood roosteren toasten en met champignons en ham in een elektrische pureermachine, bijv. ***ESGE-Zauberstab***® met ***ESGE-Zauberette***®, fijn hakken. Basilicum, peterselie, zure room en tomatenpuree toevoegen, kort mengen, met zout en peper op smaak brengen, nogmaals mengen, tomaten ermee vullen, het pannetje met boter vetten, 2 tomatenhelften er indoen, mozzarella in plakjes snijden, op de tomaten legen en 6-8 minuten garen.

Gevulde champignons

Ingrediënten:	**Bereiding:**
4 grote champignons, 1 plakje geroosterd brood, 1 EL verse peterselie fijn gehakt, 1 hardgekookt geschild ei, 50 g gerookte zalm, 2 EL zure room, 1 TL zoete mosterd, ½ TL geraspte mierikswortel, zout, peper, boter, 100 g mozzarella	De champignons schoonmaken, steeltjes verwijderen, paddestoelkoppen bewaren. Paddestoelsteeltjes en alle andere ingrediënten als bij gevulde tomaten beschreven verwerken. De massa in de paddestoelen doen, mozzarella in plakjes snijden, op de massa leggen. Het pannetje met boter vetten en 2 paddestoelen er indoen. 4–6 minuten garen.

Camembert en vossebessen

Ingrediënten:	**Bereiding:**
150 g gekookte lintvormige macaroni, 1 EL vossebessen, 100 g rijpe camembert, boter	Het pannetje met boter vetten, een deel van de noedels er indoen, vossebessen erop verdelen, camembert in plakjes snijde, op de noedels leggen, 4–5 min. garen.

Salami-Paprika

Ingrediënten:	**Bereiding:**
150 g gekookte, geschilde in de schil gekookte aardappelen, 100 g gegrilleerde, gemarineerde paprika's, 50 g salami in plakjes, 120 g raclettekaas in plakjes van ½ cm, paprika, boter	De pannetjes met boter vetten, enkele plakjes aardappel er indoen, paprika in strookjes snijden, enkele strookjes op de aardappelen leggen, tevens de salami met raclettekaas bedekken. 3–4 minuten garen, met paprika bestuiven.

Tomaten-basilicum-crostini

Ingrediënten:	**Bereiding:**
1 vleestomaat, 2 EL basilicumblaadjes vers, 12 groene pitloze olijven, zout, peper, 100 g mozzarella, 6 dunne plakjes stokbrood, olijfolie	Tomaat in dobbelsteentjes snijden, basilicum in kleine stukjes snijden, olijven in ringen snijden, 1 stokbroodplakje op de grilplaat roosteren, het pannetje vetten, het brood in het pannetje leggen. Dobbelsteentjes tomaat, basilicum en olijven op het brood verdelen, zouten, peperen, met mozzarella bedekken en 4–6 minuten lang garen.

Entsorgung / Umweltschutz

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

- Bitte zerlegen Sie das Gerät vor dem Entsorgen soweit wie möglich in seine Bestandteile. Dies ist konstruktionsbedingt leider nicht bei allen Geräten möglich.
- Entsorgen Sie das elektrische Bauteil/Heizelement als Elektroschrott, alle anderen Teile entsprechend dem jeweiligen Material und gemäß Ihren örtlichen Entsorgungsrichtlinien (z.B. Glas, Metall, Kunststoff).
- Verbrauchte Batterien oder defekte Akkus nicht über den Hausmüll entsorgen. Sie können diese zur fachgerechten Entsorgung an unseren Kundendienst senden.

RoHS✓

Waste Disposal / Environmental Protection

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

- Disassemble the appliance as far as possible before disposing it. This might not be possible for all types of appliances.
- Dispose the electrical element/heater element via electrical waste, all other components according to the material and the respective local regulations (e.g. glass, metal, plastic).
- Used batteries or defective rechargeable batteries should not be disposed with the domestic garbage. You can send the batteries to our after sales service for correct disposal.

Traitement des déchets / Protection de l'environnement

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

- Démontez l'appareil le plus possible avant de l'éliminer. Cela n'est pas possible pour toutes sortes d'appareil.
- Eliminez l'élément électrique/de chauffage avec les déchets électriques et tous les autres composants selon le matériel en question (p.e. verre, métal, plastique).
- Ne jamais jeter les batteries usées ou les batteries rechargeable endommagées dans les ordures ménagères. Vous pouvez bien les renvoyer à notre service après-vente pour un traitement correct.

Verwijderen van afval / Milieubescherming

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

- Het apparaat uit elkander nemen, voorzover diet mogelijk is. Diet is niet mogelijk voor alle apparaten.
- Het elektrische of verwarmingselement met de elektrische schroot verwijderen, al andere bestanddelen volgens het material, b.v. glas, metaal, kunststof).
- Oude batterieen of defekte accus niet in het vuilnisvat werpen. U kunt deze aan onze klantenservice sturen voor vakkundig verwijdering.

Garantiebestimmungen

Wie gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch.

Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich innerhalb von Deutschland und Österreich.

Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet.

Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer/Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Guarantee Conditions

We grant a guarantee of 24 months with regard to any defects due to defective materials or faulty workmanship, provided that the appliance has been used correctly. During the guarantee period we repair or replace defective products at our option.

This guarantee is only applicable in Germany and Austria.

Appliances for which a guarantee claim is raised, must be sent to our after sales service, together with a copy of the automatic cash register receipt showing the date of purchase and a short description of the fault, properly packed and postage prepaid. Transport fees can only be reimbursed in Germany and Austria in case of guarantee.

Faults due to use, wrong handling or non-observance of the maintenance instructions are excluded from the guarantee. This guarantee becomes invalid after repairs or interventions made by third parties. This guarantee does not affect any claims which the consumer might have against the retailer.

Conditions de Garantie

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement.

Notre garantie n'est valide qu'en Allemagne et en Autriche.

Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche.

Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

Garantievoorwaarden

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig in Duitsland en Oostenrijk.

Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten aan de klant vergoed.

De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd.

Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper worden door deze garantie niet aangetast.

Zentraler Kundendienst Deutschland
Mannheimer Straße 4 •
D-68766 Hockenheim
Tel. (+49) 06205/9418-27
Fax (+49) 06205/9418-22
Email: info@unold.de
Internet: http://www.unold.de

Kundendienst-Annahme Österreich
Friedrich Wagner & Sohn GmbH & Co.KG
Kirchstetterngasse 25-29
A-1160 Wien
Tel. (+43) 01 493 1528-0
Fax (+43) 01 493 1528-20